

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

**NOMBRE DEL PRODUCTO:** Doypack Sazonador Mamma Mia -ECO- 40g  
**DENOMINACIÓN LEGAL:** Mezcla de especias  
**CÓDIGO:** DP02MAMMAMIA  
**CÓDIGO EAN:** 8428201370036  
**FORMATO LOTE:** D + 5 dígitos

**USO ESPERADO Y ALTERNATIVO PREVISTO PARA EL CONSUMIDOR:** Condimento  
**FORMATO:** Doypack de papel

## INFORMACIÓN ESPECÍFICA

**AGRICULTURA:** UE/no UE

## CERTIFICACIONES

IFS Food - International Featured Standards  
RGSEAA 40.16542/A

Certificado de Producción Ecológica ES-ECO-020-CV, CV0015E

## 2. FABRICA

**NOMBRE EMPRESA:** HERBES DEL MOLI  
**CIF:** B53171724  
**DIRECCIÓN:** AVDA. CONSTITUCION, 7. 03827 - BENIMARFULL, Alicante (España)

## 3. PARÁMETROS FÍSICO – QUÍMICOS

**PESO NETO:** 40 g

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Aspecto Externo** Partículas sueltas no uniformes.  
**Color** Varias tonalidades.  
**Olor** Especiado, con predominio de ajo.  
**Sabor** Salado, con notas de tomate y ajo.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

**Humedad** <15%  
**Materias extrañas** <2%

## TOLERANCIAS

**Detector de metales Testigos:** Férrico 1,5 mm; No férrico 2 mm; Inoxidable 3 mm.

## 4. INGREDIENTES

| INGREDIENTE                                   | ORIGEN |
|---|--------|
| Sal marina ECO                                |        |
| Tomate BIO ( <i>Lycopersicon esculentum</i> ) |        |
| Ajo BIO ( <i>Allium sativum</i> )             |        |
| Cebolla BIO ( <i>Allium cepa</i> )            |        |
| Albahaca BIO ( <i>Ocimum basilicum</i> )      |        |
| Oregano BIO ( <i>Origanum vulgare</i> )       |        |
| Levadura nutricional BIO                      |        |

## 5. PARÁMETROS CONTAMINANTES

| CONTAMINANTE  | LIMITE   |
|---|----------|
| Pesticidas<br><b>Observaciones:</b><br>Reglamento (UE) nº 2018/848 y sus posteriores modificaciones.          | < LMR UE |
| Otros contaminantes<br><b>Observaciones:</b><br>Reglamento (UE) nº 2023/915 y sus posteriores modificaciones. | < LMR UE |

## 6. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

| MICROBIOLOGIA           | LIMITE                   |
|-------------------------|--------------------------|
| <i>Escherichia coli</i> | <10 <sup>1</sup> UFC / g |
| <i>Salmonella spp</i>   | No detectado / 25 g      |

## 7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

**OBSERVACIÓN:** Conservar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.

## 8. MODO DE EMPLEO

Añadir al alimento cantidad al gusto.

## 9. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

**DECLARACIÓN VIDA ÚTIL:** Dos años desde fecha de fabricación, con sellado original y condiciones adecuadas de conservación.  
**DECLARACIÓN DE OGMs:** Este producto no contiene OGM's.  
**DECLARACIÓN IONIZADO:** Producto no ionizado.

## 10. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

| <b>CI</b> | ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE                     |  | <b>T</b> | TRAZAS DE ALÉRGENO   |  |
|-----------|--|--|----------|--|--|
|           | CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN                            |  |          | CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS   |  |
|           | HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO                      |  |          | PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO   |  |
|           | CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES             |  |          | SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA   |  |
|           | LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)              |  |          | FRUTOS DE CÁSCARA  |  |
|           | APIO Y DERIVADOS   |  |          | MOSTAZA Y SUS DERIVADOS  |  |
|           | GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO |  |          | ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO2 |  |
|           | ALTRAMUCES Y DERIVADOS                                   |  |          | MOLUSCOS   |  |

### NOTAS / JUSTIFICACIÓN

La información sobre alérgenos de esta ficha está basada en la información proporcionada por nuestros proveedores.

## 11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| VALORES NUTRICIONALES     | POR 100g          |
|---------------------------|-------------------|
| VALOR ENERGÉTICO          | 862 kJ / 205 kcal |
| GRASAS                    | 1,4 g             |
| - DE LAS CUALES SATURADAS | 0,3 g             |
| HIDRATOS DE CARBONO       | 25,8 g            |
| - DE LOS CUALES AZÚCARES  | 8,1 g             |
| PROTEINAS                 | 13,7 g            |
| SAL                       | 14 g              |

## 12. CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN

Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europea y el Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.  
 Reglamento (CE) Nº 178/2002 del Parlamento Europea y el Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fija procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, y sus posteriores modificaciones.  
 Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.  
 Reglamento (UE) Nº 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.  
 Reglamento (CE) Nº 396/2005 del Parlamento Europea y el Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, y sus posteriores modificaciones.  
 Reglamento (UE) Nº 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) Nº 834/2007 del Consejo, y sus posteriores modificaciones.  
 Reglamento (CE) Nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, y sus posteriores modificaciones.  
 Reglamento (CE) Nº 2023/2006 de la Comisión, de 22 de diciembre de 2006, sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, y sus posteriores modificaciones.  
 Reglamento (UE) Nº 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, y sus posteriores modificaciones.  
 Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias.  
 Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.